

# خصائص اللحم وذبائح الحيوانات

في مخطوطة نزهة النفوس والأفكار في خواصّ النبات  
والحيوان والأحجار

د. محمد روان السبع

لعل ما كتبه زين الدين الدمشقي عن خصائص اللحم في ذبائح الحيوانات الزراعية يعتبر من أهم ما كتب في هذا الموضوع في تراثنا العلمي العربي . بل يمكن القول ان الشرح الوافي والمستفيض لخصائص اللحم في مختلف ذبائح الحيوانات الزراعية لا نجده البتة في المصادر التراثية المعتمدة ، وما سبقه اليه أحد من العلماء العرب المسلمين الذين لهم المقدح المعلى والمشهود لهم بالباع الطويل في علوم الحيوان عامة .

وزين الدين الدمشقي عالم معروف عند الأوساط العلمية . اذ نجد له ترجمات وافية لدى كل من الزركلي (١) وكحالة (٢) والسخاوي (٣) وابن العماد (٤) والنعمي (٥) وحاجي خليفة (٦) والبغدادي (٧) وبروكلمان (٨) وغيرهم . واسمه الكامل عبد الرحمن بن أبي بكر بن داود الدمشقي الصالح الحنبلي القادري ويعرف بابن داود ( زين الدين أبو الفرج ) صوفي مشارك في علوم ( كثيرة ) . ولد بجبل قاسيون بدمشق عام ٧٨٢ هـ ( ١٣٨٠ م ) ونشأ بها وتوفي بالقدس في ٢٩ ربيع الآخر عام ٨٥٦ هـ ( ١٤٥٢ م ) . من تصانيفه شرح الدر المنتقى المرفوع في أوراد اليوم والليلة والأسبوع لوالده وسماء تحفة العباد والمكنز الأكبر في الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر في مجلدين . وتسليمة الواجم في الطاعون الهاجم ، وفتح الاغلاق في الحث على مكارم الأخلاق ، وكتابنا المخطوط هذا « نزهة النفوس والأفكار في خواص النبات والحيوان والأحجار » ، الذي نحن بصدد تحقيق المواضيع الخاصة باللحم فيه .

ولعل غالبية المواضيع التي تخص الحيوان ومنافع أعضائه قد استقاها المؤلف ابن داود من المصادر التي كتبها من سبقه من علماء عرب مهتمين بعالم الحيوان وعلى الأخص الدميري (٩) في كتابه « حياة الحيوان الكبرى » . اذ نجد أن الترتيب الأبجدي

للحيوانات وما تمتلكه من منافع وفوائد يتطابق كثيرا مع المعلومات التي يوردها الدميري .  
الا أن التوسعة الواضحة والشرح المستفيض عن ذبائح الحيوانات الزراعية وخصائص  
اللحم فيها لا نجده عند غيره كالباحظ (١٠) والقزويني (١١) والدميري  
والطبري (١٢) وغيرهم . بل نؤكد جازمين بأنه قد تفرّد عنهم بهذا العمق العلمي الشامل  
الذي جعل من معلوماته ذات أهمية كبيرة وسبقاً علمياً تميز به من العلماء السابقين لعصره .

والمخطوط مؤلف من ٢٧١ ورقة ٢٣ س وبجسم وسط . وقد كتب بخط واضح  
مقروء . ويوجد المخطوط في دار الكتب المصرية - الخزانة التيمورية - ٤٦ (١٣) ، وبطبيعة  
الحال لن نتعرض الى ما كتب في المخطوط عن خواص النبات والأحجار والحيوان بل سنقتصر  
تحقيقنا على خواص اللحم فقط .

### □ ما قيل عن فضل اللحم :

يبدأ زين الدين الحديث عن اللحم في الضأن فيقول : اللحم جمعه لحام ولحمان ولحوم .  
قال تعالى « وأمددناهم بفاكهة ولحم مما يشتهون (١٤) » . وفي حديث للرسول ﷺ  
قال : فضل عائشة على سائر النساء كفضل الثريد على سائر الطعام (١٥) . فالثريد  
المرق . وكل طعام أفضل من مرقة . وروي عن الرسول ﷺ أنه قال « سيد طعام أهل  
الدنيا وأهل الجنة اللحم (١٦) » . وفي حديث آخر ما دعي ﷺ الى لحم إلا أجاب ولا أهدي  
اليه لحم إلا قبله (١٧) . وعن ابن عباس قال : كان أحب الطعام الى رسول ﷺ الثريد  
واللحم (١٨) . والثريد من الحيس ، والحيس طعام يتخذ من السمن والأقط . وفي  
الصحيحين حديث عن أنس قال : أن رجلا اجتمعوا وقرروا أن يذهبوا ومن جملة  
ما قالوا اعتزال النساء وقيام الليل وصوم الدهر وعدم أكل اللحم . فعلم ﷺ فقال :  
« ... وأكل اللحم فمن رغب عن سنتي فليس مني (١٩) » . وعن علي رضي الله عنه  
قال : « كلوا اللحم فإنه يصفى اللون ويخمس البطن ويحسن الخلق » . وقال محمد بن واسع  
أكل اللحم يزيد في البصر . وقال محمد بن شهاب : يزيد سبعين قوة . وقال نافع . كان  
ابن عمر رضي الله عنهما اذا كان رمضان لم يفته اللحم ، واذا سافر لم يفته أكل اللحم .  
يعني للمحافظة على بقاء القوة والصحة وللتقوي على العبادة . واختلف العلماء في  
فضليته على الخبز . وقال ابن مفلح : ويتوجه أن اللحم أفضل لأنه طعام أهل الجنة ،  
ولقوله تعالى « أتستبدلون الذي هو أدنى بالذي هو خير (٢٠) » . لأنه أشبه بجوهر  
المعدن . فاللحم سيد الأدم والخبز أفضل القوت .

### □ فضائل لحوم الحيوانات :

ينتقل زين الدين ابن داود بعد تلك الاستهلال العطرة للحديث عن خصائص لحوم  
الحيوانات وفضائلها فيقول : « ولحوم الحيوانات التي لها فضل جرارة بالطبع ( أي  
تمتلك خاصية الاجترار ) (٢١) ليست تغذو البدن فقط بل تسخنه مع ذلك والتي لها

فضل يبس تجففه . ( وهي أن الحيوانات الهرمة ذات لحوم قاسية جافة ) ( ٢٢ ) .  
والأهلي أرطب من البري . ( نظراً الى حياة الدعة والاستقرار وقلة الجري والعدو التي  
تسبب صرف الطاقة فتسوء نوعية اللحم ) ( ٢٣ ) . ولحم الضأن أفضل لحوم المواشي حار  
في الدرجة الثانية رطب في الأولى . ( ان هذا التعميم الذي يطلقه ابن داود زين الدين  
مقبول في بلاد المشرق العربي عامة لأن سلالات الأغنام الموجودة في تلك المناطق ذات  
آلية ولذلك تمتاز بانفصال الدهن عن الهبر وتجميعه في منطقة محددة . وتعطي هذه  
الميزة نكهة جيدة للحم تستطبخها شعوب المشرق العربي . أما في البلدان والمناطق  
الأخرى فان أذواق الشعوب تتفاوت في استهلاكها للحم الأغنام . فأوروبا مثلاً تفضل لحوم  
الغننازير بالدرجة الأولى ثم لحوم الأبقار فلحوم الأغنام . أما في أمريكا فان اللحم  
المفضل هو لحم الأبقار بالدرجة الأولى نظراً الى وجود سلالات متخصصة وراثياً في انتاج  
اللحم المرمرى الممتاز ) ( ٢٤ ) . ويتابع ابن داود فيقول : « قال ابن سينا اللحوم الفاضلة  
هي لحوم الضأن وهو مع حرارته لطيف وهو غذاء مقو للبدن ومولد دماً صالحاً لمن أجاد  
هضمه ويمنع المرة السوداء ويزيد في المنى ويحد الدهن ويقوي الحفظ وينفع من  
السموم » . ( وفي الحقيقة فان القيمة الغذائية والحيوية للحم تتوقف على مقدار  
ما يحتويه من المواد الغذائية الضرورية للانسان لكي ينمو ويجدد الخلايا ويرمم  
التالف منها . فاللحم يحتوي على الدهون والبروتينات والشعريات والأملاح المعدنية  
والفيتامينات وجميع المواد الضرورية للجسم بكميات كافية . والبروتين في اللحم بصورة  
خاصة عالي القيمة الغذائية لاحتوائه على جميع الأحماض الأمينية الضرورية للجسم  
وعلى مركبات الميوجين والميوجلوبين والالاستين والكولاجين وغيرها ) ( ٢٥ ) .

#### □ تأثير الجنس والنوع على اللحم :

يقول ابن داود « لحم الذكر أفضل لاسيما الخصي فانه أخف وألذ وأعون على  
الباه » . ( ولا شك أن اللحم الذكور أفضل نظراً لكثرة ترسب الهبر وقلة الدهن بفضل  
امتلاك الذكور لهرمونات الذكورة التي تستترون والأندروجين . ويبدو أن  
الذوق العام لمجموع الشعب العربي فيما يتعلق بلحوم الذكور قد بقي ثابتاً على حاله  
عبر الأجيال والسنين . اذ نجد في عصرنا هذا أن المجتمع يفضل لحوم الذكور على لحوم  
الاناث أيضاً . أما فيما يتعلق بموضوع الخصي فان اجراء عملية الخصي قبل النضج  
الجنسي يعطي اللحم نكهة ألذ وعصيرية أعلى بفضل ارتفاع مستوى هرمونات الأنوثة  
الاستروجين والبروجسترون . أما اذا جرى خصي الذكور بعد النضج الجنسي فان اللحم  
يصبح رطباً أكثر وتزداد فيه الدهون ) ( ٢٦ ) .

ويتابع زين الدين هذا العرض الجميل فيقول « ولحم الخرفان تالٍ للحم الأجدية في  
الجودة وأسخن وأرطب من الثعاج . لكنه أغلظ وأكثر فضولاً من لحم الأجدية » .  
( في الحقيقة أن لحم الجدايا أفضل خاصة في مرحلة الرضاعة وما بعدها بقليل . أما فيما  
بعد هذه المرحلة فان الأفضلية تعود الى لحم الخرفان لأن وجود الآلية يعطي اللحم ميزة

تفوق لحم الجدايا التي تفتقر الى الالية) (٢٧) « واذا كان مشويا أضر بالقولج ويصلحه السكر . ولحوم النعاج أكثر فضولا وأردأ خلطاً من من الخرفان » . ( وهذا طبيعي لأن لحم النعاج يمتلك خاصيتين غير مرغوبتين من وجهة نظر الشرقي - الأولى أنه لحم اناث ، والثانية أن النعاج بالغة كبيرة في السن . لذلك تكون لحومها أكثر دهناً وأردأ نوعية ، وأقل سعراً في سوق القصابين ) ( ٢٨ ) .

« واللحم الأحمر من الحيوان السمين أخف وأقل فضولا وأجود غذاء ، لكنه أبطأ نزولا . وقيل أجوده المتوسط بين السمين والهزيل ، وأفضله وأمرأه العائذ بالمعظم » . ( ان هذا الشرح يدل على فهم عميق بخصائص اللحم ومطابقتها لأذواق الناس . فاللحم المتوسط في درجة السمنة يعتبر الأفضل بالمقارنة مع لحوم الحيوانات السمينة الكثيرة الدهن المترهلة اللحم والحيوانات المعفاء الهزيللة التي لا تكسب هبراً ولا تنزّ دهناً ) ( ٢٩ ) .

« ووسط العضل أنقى اللحم من العيب وأبعد اللحمان عن التعفن أقلها دهناً . والسمين أرطب من الأحمر وسريع الاستحالة الى الدخانية والمرار ، والبعيد المهدي بالذبيح أسرع انهضاماً من الطري » . ( وهذا صحيح تماماً . لأن من الضروري جداً أن يمر ٢٤ ساعة على الأقل من ذبح الحيوانات لأن ذلك يجعل اللحم أكثر نضجاً خاصة اذا وضعت الذبائح في أمكنة مبردة ( ٠ - ٤ م ) حيث يستمر السكر الحيواني ( الفليكوجين ) بالتحلل البطيء حتى يصل الى جزيئات السكر ( الجلوكوز ) ، وتتحلل أحماض اللبن المركزة في العضلات ويصبح اللحم أكثر حلاوة . ومن هذا المنطلق يحتفظ بالذبائح يوماً كاملاً في برادات المجازر الفنية ثم تسلم الى أصحابها ) ( ٣٠ ) .

« الا أن القريب العهد أوفق لأصحاب المعدة الحارة . وهو من أغذية الأصحاء » .

#### □ خصائص أقسام الذبيحة :

ينتقل زين العابدين ابن داود للحديث عن تقسيم الذبيحة فيقول « والمقدم أفضل من المؤخر . وكان أحب الشاة الى رسول الله ﷺ مقدمها . رواه الجوزي ( ٣١ ) . فكلما علا من الحيوان كان أجود خلا الرأس . ولحم العنق جيد لذيد الانهضام . ولحم الذراع خفيف » . ( ان تقسيم أجزاء الذبيحة في الحيوان يختلف في التفضيل بين شعب وآخر ومنطقة وأخرى . الا أن من المعروف لدى القصابين أن توزيع أجزاء الذبيحة على الزبائن يتوقف على نوع الطعام الذي سيعدمع اللحم . ووفقاً لكل طبق من الطعام ينتخب له جزء من الذبيحة ) ( ٣٢ ) .

عن أبي هريرة قال « أتني رسول الله ﷺ بلحم فرفع اليه الذراع فنهش منها » ( ٣٣ ) ولحم الظهر كثير الغذاء يولد دماً محموداً . وعن عبد الله بن جعفر قال: قال رسول الله ﷺ « أطيب اللحم لحم الظهر » ( ٣٤ ) . ولحم الضأن أكثر غذاء من المعز وأكثر اسخناً وترطيباً

وفضولا ، وأوفق لذوي الأمزجة المائلة عن الاعتدال الى برودة ، ومن يعترهم الرياح ، وفي الأزمان والبلدان الباردة ولمن يكديرتاض ويحتاج الى قوة وجلد ، والدم المتولد عنه أميز وألج وأسخن من المتولد من لحوم المعز .

### □ صفات اللحم في أطباق الطعام :

يتابع زين الدين الكلام فيقول : « واللحم المطبوخ أنفع وأرطب وأخف على المعدة من الشواء والمطبخ » . ( وهذا صحيح لأن طهي اللحم في المرق يزيد من نضجه ويحلل كثيراً من المركبات البروتينية المعقدة الهضم كالآلانين واللاستين والغضاريف والأربطة وغيرها . أما في عملية الشواء فإن النار لا تنضج من اللحم سوى الأجزاء الظاهرة فقط وتبقى بقية المركبات والأجزاء الباطنة دون طهي أو انضاج فيصعب هضمها في المعدة ) ( ٣٥ ) . « وينبغي لمن أكل لحم الضأن أن يأكل عليه كل ما يبرد . ويكثر من أكل الفواكه المزة والحامضة ويقل عليه أكل الحلوى . ( حتى لا يعسر هضم اللحم ) . « والشواء من أغذية الأقوياء والمرتاحين . وأنفعه شواء الضأن الحولي ثم العجل السمين وذلك سنة إبراهيم عليه السلام . قال تعالى « فما لبث أن جاء بعجل حنيذ » ( ٣٦ ) يعني المشوي على الرضف وهي الحجارة المحماة . وعن عبد الله بن حارث قال « أكلنا مع رسول الله ﷺ في المسجد لحماً قد شوي » ( ٣٧ ) . وهو يقوي البدن ويغذوه بسرعة ويصلح لمن استفرغ بدنه والمشوي على الجمر خير من المشوي على اللهب وأردأه المشوي في الشمس . وينبغي أن يترك مكشوفاً بعد إخراجه ولا يغمر فتحدث منه أمراض . ( وهذا طبعي فإن تغطية اللحم المشوي فترة طويلة تتسبب في فسادته وتكاثر الجراثيم فيه ) . وهو عسر الهضم لا تستمره إلا المعدة الحارة القوية . ولا ينبغي أن يؤخذ على طعام ولا يؤخذ معه غيره . ومطبخ اللحم ومشويه أيسر من المطبوخ بالمرق . وغذاء المطبخ رديء يصلح لمن تجشأ جشأ حامضاً . وأما القديد فإنه أنفع من الآلية المكسودة حار يابس أجوده السمين يقوي الأبدان الرطبة الرحلة . ومن حديث بلال رضي الله عنه قال : « ذبحت لرسول الله ﷺ شاة ونحن مسافرون فقال : أصلح لحمها فلم أزل أطعمه منها الى المدينة » ( ٣٨ ) . ومن حديث عائشة رضي الله عنها قالت : « لقد كنا نرفع الكراع فيأكله رسول الله ﷺ بعد خمسة عشر يوماً من الأضاحي » ( ٣٩ ) . وقال الأطباء والقديد يناسب اللحم الطري الذي عمل منه إلا أن التمليح يزيده فضل يابس وحرارة وطول انهضام ، ويزيده مع ذلك كيفية أخرى بحسب الأباير ( أي التوابل ) التي طرحت عليه . فإن كانت شديدة الحرارة كان أزيد حرارة وإن نفع في الخل قبل ذلك كان أقل حرارة وأسرع هضماً وألطف ، وينفع المستسقي المنهزل . وهو بالجملة قليل الغذاء بالاضافة الى اللحم الطري ، لكن ادمانه يورث الحكمة والجرب ويجعل الدم سوادياً غليظاً ، لاسيما اذا كان يفعل ذلك من لحوم الصيد . وروي عن علي رضي الله عنه أنه قال : أكل القديد اليابس بالليليلة معين على الفشا واصلاحه بأن يطال نفعه في الماء ثم يطبخ في البقول للزجة كالاسفاناخ وغيره . ويطرح عليه من الشحوم الطرية والأدهان كالسيرج ودهن اللوز والسمن واللبن وغير ذلك .

## □ لحوم الأجنّة :

« وأما لحوم الأجنّة فغير محمودة ويجوز أكلها بغير تزكية كما روي من حديث للترمذي « ذكاة الجنين ذكاة أمه » (٤٠) ومنع أهل العراق أكله إلا أن يدرك حياً فيذكي :  
وأما لحم الهرم فرديء . ولا يجمع بين لحم وسمك ولا طري وقديد ولا يشرب الماء عقيب أكل اللحم المشوي فإنه يضعف المعدة . ( لا شك أن لحوم الحيوانات البالغة الهرمة سيئة الطعم والنوعية ، نظراً لأن كبار الحيوانات في السن يسبب قساوة اللحم وقلة العصيرية وصعوبة الهضم ) (٤١) .

## □ ماء اللحم ( المرق ) :

يقول ابن داود واصفاً ماء اللحم « انه يدخل في علاج ضعف القلب وهو ما يخرج الطبخ من اللحم المدقوق حتى يسيل منه في القدر وينغلي ثم يصفى ويشرب . وأحمد في ذلك الحوم الحولي من الضأن والثني وبعده اللحم الخرفان والجدايا . وماء لحم الضأن المحرق يبرئ التوتة ضامداً ، وكذلك ينفع للبهق والقوابي ونهش الحيات ولذع العقارب لاسيما الخرفان . ورماد البيض منها ينفع بياض العين اكتحالا . وإذا طبخت العظام بالخل وصب طبيخها على الرأس قطع الرعاف بقوة الحرق منها بالخل تجفف تجفيفاً كثيراً وينفع من القروح التي في الأعضاء اليابسة المزاج مثل الذكر والانثيين ضامداً . ( من المعلوم أن ما يصفه زين الدين من طبخ العظام بالخل صحيح علمياً . لأن الخل يتفاعل مع الكالسيوم والفوسفور الموجودين في العظام وتشكل مركبات خلالات الكالسيوم والفوسفور التي تساعد في وقف الرعاف ) (٤٧) . « وإذا سحقت وعجت بماء الشعير وطلي بها آثار الجدري وغيره أذهبها . وليست ادامة أكل اللحم من هدي النبي ﷺ ولا من طريقة أصحابه .

وقد روى الامام مالك في الموطأ أن عمر بن الخطاب قال : اياكم واللحم فان له ضراوة كضراوة الخمر وإن الله يبغض أهل البيت اللحمين . قال العلماء وهم الذين يكثرون أكل اللحم ويدمنونه . وكان عمر رضي الله عنه يتعاهد المجزرة فمن رآه يشربه أياما متوالية علاه بالدرّة . وقال الامام أحمد أكره ادمان اللحم وقيل له في كم يأكل الرجل اللحم قال في أربعين يوما . قال بعضهم ولعل مراده أكل ما ينبغي تركه أو ما لم يحتاج اليه . وقال بقراط لا تجعلوا أجوافكم مقبرة للحيوان . يعني ادمانه . وقال الأطباء اللحوم لا تصلح للمقلي وادمانه يورث أمراضاً دموية وامتلأية والحميات الحادة ولا يؤكل البيت ولا المهزول ولا ما ولد في أقل من شهر وما ضربه سبع والمريض والغريق . وقال بعضهم أكل اللحم بائناً من مواد الأسقام .

وأما الرؤوس فيقال انها فاكهة اللحم وأجودها من حيوان معتدل الرطوبة وهي رطبة ورؤوس الضأن أرطب من رؤوس المعز والرأس كثير الغذاء مسخن مقو للبدن

الضعيف اذا انهضم زائد في المنى ولحم العينين أسرع نزولا فتؤكل بالملح الكثير وأغذى ما فيه لحم الخدين لأنه مركب من لحم رخو وعروق وعضل وجلد رطب سريع الانهضام معتدل الغذاء وادمان أكله يثقل الرأس الضعيف المرتعش ويضعف البصر ويسرع نزول الماء في العين لكن قد يتولد عن أكل الرؤوس في البدن حمى وقولنج شديد وأكثر ما يتولد ذلك من الجلود والغضاريف التي فيها كما على الخدين والأذنين والنحف من الجلود والفلسمة والمنخرين ، والامتلاء منه يعرض ضيق التنفس والقيء وغير ذلك » .  
وهنا أحب أن أعلق نقطتين :

الأولى : أن غالبية العلماء والكتاب العرب يزجّون في وصفاتهم وشروحاتهم دائماً أن المادة الفلانية أو الشيء الفلاني يزيد في المنى ويقوي البهائم . وأحسب ان اتجاههم هذا عائد الى رغبتهم في زيادة التشويق عند قراءة مؤلفاتهم والاقبال على تطبيق وصفاتهم لعلمهم بأن هذا الموضوع أساسي ومهم في حياة الناس . والحقيقة أن هناك بعضاً من العقاقير والأعشاب والمواد والوصفات تقوي البهائم لكن زيادة المنى صفة ناتجة عن أمر وراثي في خلقة الكائن يختلف بين فرد وآخر . وافراز المنى كافراز أية مادة أخرى في الجسم كالمخاط أو الدمع أو حمض كلور الماء في المعدة لا يحتاج الا الى مواد معينة بسيطة من السكريات والأملاح وبعض الدهون والبروتينات (٤٣) .

الثانية : أن لحم الرؤوس يأتي في الدرجة الأخيرة بعد لحوم الاعضاء الأخرى لكثرة الأربطة والغضاريف والأوتار فيه وقلة العصرية والدهن فيه . ولذلك فان هضمه في معدة الانسان يكون أصعب من أنواع اللحوم الأخرى (٤٤) . « وأعطى الفرزدق لرجل درهمين يشتري له لحماً . وقال له خذ المقدم وإياك والرأس والبطن فان اللداء فيها ومن أمسك عن الشبع منه لم تعرض له تلك الأعراض وتؤكل في زمن البرد لأنها مسخنة . وينبغي أن تجتنب الرؤوس والكوارع في شهر أيار والصيف والبلدان الحارة ويستعمل معها الدارصيني ومضغ المصطكى وإذا احتقن بطبخ رأس ضأن رطب الماء السفلي ( الأمعاء الغليظة ) والكلبي أخصب البدن وزاد في البهائم . والأدمغة التي هي داخل قحوف الرأس باردة رطبة لأنها تأخذ الرطوبات التي تكون في أبدان الحيوان ولو كان الدماغ حاراً مع حرارة القلب لا تهب الحيوان . وكل واحد منها يعدل حرارة الآخر ودماغ الحيوان السمين سمين وهو في عضو رئيس فكان حكمه حكم اللحم وهو يولد غذاء بلغمياً غليظاً بطيء الانحدار عن المعدة والماء ويلطخها ويربطها ويذهب شهوة الطعام ويولد دماً بارداً لزجاً والمشوي منها أبطأ نزولاً من المطبوخ وأقل تلطيخاً للمعدة وكل دماغ صار الى المعدة غشياً وهيئ القيء وأفضلها أدمغة الطير وينبغي أن يؤكل بالملح المطيب بالأفاويه والتنعيع والصعتر والخردل والدارصيني » . ( ان الدماغ كجزء من ذبيحة الحيوان يعتبر من الأجزاء الثانوية من حيث القيمة الغذائية بعد اللحم . ولا يمكن الاعتماد عليه كغذاء أساسي للانسان ) (٤٥) .

« وأما الآلية فمن الشحوم وهي عبارة عما ركب العجيزة من اللحم والشحم ومقصودي هنا التي يكون على أبدان الحيوان ولو كان الدماغ حاراً مع حرارة القلب فان عجز الضأن وهي حارة رطبة أحر من الشحم . ومن حديث أنس مرفوعاً « شفاء عرق النساء الية شاة أعرابية تذاب ثم تجزأ ثلاثة أجزاء ثم تشرب على الريق في كل يوم جزءاً » (٤٦) . ولفظه الية عربي أسود ليس بالعظيم ولا بالصغير . فنعت ذلك لكثير فبرؤوا بأذن الله . وهذا الخطاب للعرب . لأن هذا المرض يعرض من يبس وقد يحدث من مادة غليظة لزجة فعلاجها بالاسهال والآلية فيها الخاصيتان الانضاج والتلين . وتعين الشاة بالأعرابية لأنها ترعى أعشاب البر الحارة كالشيخ والقيصوم ونحوها . لكن الآلية أردأ من اللحم السمين رديئة المهضم والغذاء تفسد المعدة فتصلحها الأفاويه الحارة كالزنجبيل والثفل والدارصيني ، ويستعمل بعدها الجوارشنات وهي ضماد جيد للعصب الجاسي وتنضج الدمامل والخراجات والآلية المكسودة تناسب اللحم الطري الذي تعمل منه إلا أن التمليح يزيد ما فضل يبس وحرارة فهي حارة يابسة الانهضام والمكسود يولد خلطاً غليظاً مائلاً إلى السواد ولا ينبغي لأحد أن يكثر استعماله لاسيما من الغالب على بدنه السواد ودمه غليظ رديء لأنه يزيد الدماغ غلظاً ورداءة . ( الآلية صفة وراثية تختص بها سلالات أغنام الشرق العربي والقفاس وإيران . وهي منطقة تتجمع فيها الدهون فتخلص الهبر من نكهة الزنخ المعروفة في الأغنام العديمة الآلية . وتعتبر الآلية علامة على اكتناز الجسم ودرجة سمته ومقدار التحويل الغذائي في سنوات الخير أو القحط . وفي التزاوج بين ذات الآلية مع عديماتها ينتج الجيل الأول وسطاً بين الصفتين أي ذيل دهني عريض . وترسب في الآلية الدهون الصلبة ) (٤٧) » .

« والثرب شحم رقيق قد غشى الكرش والمعى . وفي حديث عن أنس قال : أن يهودياً قد أضاف النبي فقدم له خبزاً واهالة سخنة (٤٨) » . والاهالة الشحم المذاب وأجود الشحم ما كان الشحم أسرع جموداً لكنه رديء الغذاء مطف للطعام فيدفع ضرره اللثيمون المملوح والزنجبيل . وقال بعضهم اللحم ينبت اللحم والشحم لا ينبت اللحم » ( وهذا صحيح علمياً لأن اللحم يتكون من البروتينات والبروتين يضم في تركيبه الهيدروجين والاكسجين والفحم والآزوت . بينما تفتقر الشحوم إلى الآزوت ولذلك لا تستطيع الشحوم بناء البروتينات . بينما يمكن في بعض العمليات البيوكيميائية أن تتحول بعض البروتينات إلى شحوم ودهون، وهذه تعتبر خسارة لدى المربين عند تسمين الحيوانات (٤٩) » . والضرع إذا كان مملوءاً لبناً فغذاؤه إذا استمره جيد قريب من غذاء اللحم ويفزر اللبن والمنى . وهو بارد يابس للعصبية فيه وإذا لم يستحكم هضمه تولد خلط بلغمي . وينبغي أن يؤكل بالأفاويه ليسرع انهضامه عن المعدة » .

« وأما الأكارع فهي أطراف الأيدي والأرجل بل أطراف الأيدي يقال لها المقادم وهي أجودها صالحة للانهضام عديمة الفضول حسنة الكيموس . وقال بعضهم أطراف الحيوان لزجة عصبية تغزو غذاءاً يسيراً وتسهل الطبيعة نافعة من السعال المتولد من الحرارة وخاصة إذا طبخت مع الشعير المقشور وتلين الحلق صالحة للمحمومين ولين يحتاج



الى غذاء قليل ولين به نفث الدم من أفواه البواسير وسحج الأمعاء والاغتذاء بها ينفع من شقاق الشفتين واللسان وقد ينفع بادمان أكلها من يحتاج الى أن يجبر منه عضو مكسور . وقال بعضهم قليلة الغذاء والفضول وتولد دماً بارداً لزجاً وان عملت بالأفاويه والخل قلت فضولها وبردها واندفع منها توليد القولنج الثفلي » . ( ان منافع الكوارع قليلة ولا تستخدم الا في بعض الأطعمة الشعبية مع الثريد ) .

« وخصى المواشي من جنس اللحم الرخو الا أنها ليست في جودة الغلط المتولد عنها كاللحم الرخو مثل الثديين وهي دون اللحم الرخو في سرعة الهضم وجود ته وخصى الفتى من الحيوان أفضل . وأما خصى الكباش والتيوس والثيران فتأبها النفوس وهضمها عسر وغلطها رديء وأكلها مشوية ينفع من البول في الفراش » . ( تصنف الخصيتان مع الأجزاء الثانوية المأكولة من الذبيحة بعد اللحم . أي تدخل في فئة الدماغ والكبد والكليتين . ونفعهما كمادة بروتينية انما باعتبارهما تحتويان على هرمونات الذكورة فلها تأثير منشط على الحياة الجنسية (٥٠) » .

#### □ منافع الأحشاء الداخلية :

ينتقل ابن داود بعد ذلك للحديث عن الأحشاء الداخلية للذبيحة فيقول : « وأما ما تحويه بطون المواشي فتبتدىء أولاً بالقلب وأجودها ما كان من حيوان فتى وهي حارة صالحة لأصحاب الكد وإذا استحكمت انضمامها غدت غذاء كثيراً جداً وأكلها من كل حيوان فتى ينفع من الربو وضيق النفس لكنها تضر بالأنف الهضم (الرهيف) لصلابتها وعسر انضمامها . ولذلك ينبغي أن تعمل بالكمون والخل والصعتر والفلفل . وقال بعضهم ليس بجيد الغذاء والأولى ألا يؤكل وان أكل فمع شحم الكباش مطبوخاً بالزيت . ( يعتبر القلب من الأجزاء الثانوية المأكولة انما من الفئة الثانية كاللسان والرئتين والطحال والمعدة والأمعاء ) (٥١) .

وأما أكباد المواشي والحيوانات المألوفة الأكل حارة رطبة والدم المتولد عنها محمود وأجودها أكباد الجدايا والخرفان وخير منها أكباد الدجاج المسمنة والديوك ولكن الأكباد كلها عسرة الهضم بطيئة الانحدار عن المعدة والنفوذ في المعى . لذلك ينبغي ألا يكثر منها وينبغي أن تؤكل مطبوخة بالزيت أو مشوية بعد شرحها وتؤكل بالملح والدارصيني وقد تصلح أن يتخذ منها للمحمومين بالخل والكرأوية اليابسة بعد أن يجاد شيئاً وان لم يكثر منها ولم يدمنها لم يخف مكرها لأن الدم المتولد منها صحيح جيد . ( الكبد كما ذكرنا من الأجزاء الثانوية المأكولة ذات الدرجة الأولى وذات نفع محدد بامداد الجسم بمادة الحديد المتكونة داخل الكريات الحمراء (٥٢) . ويقبل الناس على أكل أكباد الطيور أيضاً (٥٣) . » والرية ( أي الرئة ) حارة سهلة الهضم تحبس الطبع ( أي الامساك ) يغذى بها الناقهون لسرعة انحدارها والمختار رئات الخرفان والجدايا ولا تصلح أن تطبخ الرئة بل تنقع في الخل والكرأوية وتشوى ولكن غذاءها قليل تضر بأصحاب الكد وقيل هي يابسة عسرة الهضم . واذاشويت رئة الخرفان بلا ملح وأخذت الرطوبة

السائلة منها وطلبت بها الثآليل الجافة الناتئة وتمودي ( أي استمر ) على ذلك قلعتهما .  
واذا طلبت بها القوباء اليابسة لينتها . ومرارة الضأن تصلح لما تصلح له مرارة الثور غير  
أنها أضعف فعلا . وإذا اكتحل بها مع العسل منعت نزول الماء في العين . والكليان جمع كلية  
وكلوة معتدلة الحر واليبس وقيل باردة رطبة تحبس الطبع وكلى الخرفان أحمد لا سيما إذا  
أكلت حارة وكذلك كلى الجدايا . لكن الكلى غير محمودة بل خلطها وهي عسرة الهضم فتتضج  
بالخل ونحوه وقيل ادامة أكل كللى الغنم يعقر الماشاة ولا ينبغي أن تؤكل كللى الحيوانات  
العظام . ( كما ذكرنا فان الكليتين تدخل في فئة الأجزاء الثانوية المأكولة من الدرجة  
الأولى ) . « وأما الطحال فقال ابن سينا فخيرها طحال الخنزير ومع ذلك فهو رديء  
الكيموس وفيه بعض القبض ويولد دماً سوداوياً وهو بطيء الهضم . ودم الطحال  
المتولد منه أسود غليظ لا يؤمن على مدمنه الأمراض السوداوية . ( الطحال من الأجزاء  
الثانوية الفئة الثانية . وعادة لا يؤكل الا من بعض الاسر الفقيرة ) « . والكروش  
قليلة الغذاء بالنسبة الى اللحم وكذا المعى وما كان من المعى أدهم وأكثر شحماً كان  
أسخن وأكثر غذاء . والكروش عصبية باردة صالحة لمن يتدخن غذاؤه ولكنها عسرة الهضم  
ردية الكيموس وقد يلطفها ويسرع هضمها الغل الثقيف إذا طبخت به مع السذاب  
والكرفس والأفاويه والأبازير الملوقة الطيبة الرائحة ولا بد من أن يتولد من ادمانها بلاغم  
كثيرة يعسر خروجها ودوالي في الساقين . والمعى المسماة بالمصارين لا تصلح لطبخ  
الاسفيد باجات بل تستخدم في النقانق فإذا حشيت ينبغي أن يكثر شيها من الأبازير  
اللطيفة الطيبة الرائحة ولا بد أن يتولد من ادمانها بلاغم كثيرة الغذاء عسرة الهضم  
والخروج من البطن لاسيما إذا حشيت باللحم الأحمر فينبغي أن يجاع بعدها . ( تدخل  
المعدة والأمعاء الدقيقة والغليظة مع الأجزاء الثانوية المأكولة من الذبيحة ذات الدرجة  
الثانية ، اضافة الى بعض الاستعمالات التصنيعية كالأوتار والخيوط وغيرها ) (٥٤) .

#### □ النواتج التصنيعية للذبائح :

ينتقل زين الدين بعد ذلك للحديث عن النواتج الأخرى للذبيحة والتي لا تؤكل بل  
تستخدم استخدامات تصنيعية فيقول : « والدم حار رطب ينفع وهو حار للأورام  
السرطانية طلاء وإذا طلي الوضع بدم الضأن ساعة ذبحه غير لونه . ( يستخدم الدم كغذاء  
مجفف للدواجن والمجترات نظراً لغناه بالبروتينات والدهون والأملاح المعدنية ) (٥٥) .  
وأما جلود الضأن فنفع الناس بها كثير جداً لا يمكن حصره . والفراء المتخذة من جلود  
الخرفان حارة رطبة لمشاكلتها طبيعة الانسان موافقة معتدلة المزاج نافعة للظهر والكليتين  
وإذا سلخ جلد كبش ووضع من ساعته على موضع الضرب المنسلخ من يد الانسان  
نفعه . ( عادة تستخدم جلود الأغنام بعد تمليحها ودباغتها لتوضع في البيوت فوق  
الأرض فقط . لأن تلك الجلود رقيقة لا تصلح للاستخدامات التصنيعية كجلود  
الأبقار ) . وخواص الصوف كثيرة ومنافعه غزيرة لقوله تعالى ومن أصوافها وأوبارها  
وأشعارها أثاثاً ومتاعاً الى حين » (٥٦) . وأجود ما كان ليناً من رقبة الشاة وأفخاذها  
وإذا أخذ كما هو بوسخه وبخل وزيت وضمد به وافق الخراجات في ابتدائها

والفسخ وكسر العظام فهو ملين من أجل الوسخ الذي فيه وإذا بخل ودهن ورد كان صالحاً للصداع البارد ووجع العين وسائر الأعضاء . وإذا تحملت المرأة بصوف النعجة قطعت الحبل . وإذا غطي أثناء العسل بصوف الضأن الأبيض لم يقربه النمل . وإذا شد حبل صوف في ركبة ثور صعب ذلّ وسهل انقياده . وإذا أحرق صارت قوته حارة مع شيء يسير من لطافة حتى أنه يسرع في اذابة اللحم المترهل في الجراحات ويقع في الأضمة وغيرها فيسخن ويجفف شديداً وصفة احراقه أنه يملأ قدر فخار جديد ويغلى رأسها سوى ثقب يخرج منه الدخان ثم تطلق فيه النار وقيل يمشط قبل ذلك وقيل بعد غسله . وقد يغسل هذا الرماد ويستعمل في أدوية العين واللباد المتخذ من صوف الحملان مندمج الأجزاء يمنع الهوائ أن يصل الى الأبدان ويمنع البخارات أن تتفشى فيكون اسخانه بيئاً . وأما الثياب المتخذ من الصوف فقد لبسه ﷺ والأنبياء قبله كموسى وغيره . قال ابن العمري وهو شعار المتقين ولباس الصالحين واختبار الزهاد والعارفين . وقال ابن الجوزي ان الأنبياء أحرموا من الجعرانة لبسهم الصوف . وهو يلبس خشناً وليناً ورديئاً وجيداً واليه ينسب جماعة الصوفية لأنه لباسهم في الغالب وهو لباس الشتاء وباردي المزاج وأصول الأبدان الرحلة . وقال بعضهم الصوف والشعر حاران خشنان منهكان للجسد وخاصة في الصيف ومن البس ثوبين من صوف شاة افترسها ذئب أمن القولنج وقد تورثه حكة في جسده . والوسخ المجتمع في صوف الغنم يقال له زوفا رطب أجوده ما كان من صوف الفخذ والرقبة فيوضع في أواني فخار في شمس حارة ويصب عليه الماء ويحرك ثم يجمع ما يطفو على الماء من الودك ويترك حتى يجمد ويعمل كثيراً بأرمينية . ( الصوف هو الغطاء الذي يغطي أجسام الأغنام . ويصنف الى ثلاث فئات رئيسة . ناعمة : يصنع منها أفخر الثياب الصوفية والأقمشة الجوخية على الاطلاق . نصف ناعمة : وهي أردأ نوعاً من سابقتها الا أن معظم الأجواخ والأقمشة الصوفية تصنع منها . خشنة : هي أردأ الفئات بسبب امتلاكها للحراشف على أليافها الصوفية وغلاظة أقطارها وسهولة تقصفها . يصنع منها البسط والسجاد واللباد وبعض الألبسة اليدوية والنفروات وتحشى بها الفرش واللحف وتنتج من أغنام الشرق العربي بصورة خاصة (٥٧) . والصوف نوعان خام ويباع بوسخه وشوكه ودهنه . ومغسول وتجري عليه عمليات غسيل متوالية حتى يصبح نظيفاً صالحاً للصناعة . وتختلف نعومة الصوف بين مناطق الجسم المختلفة فأنعمها البطن والأفخاذ . وتختلف النعومة أيضاً تبعاً لتقدم الحيوان في العمر (٥٨) . وأما الشعر فهو أردأ من الصوف بكثير لسهولة تقصفه وغلاظة أقطاره وعدم مقدرته على حفظ الحرارة ولا بنسج بسهولة . وهناك فروق كثيرة بين النوعين لا مجال لذكرها هنا ) (٥٩) . « والودك حار رطب ينضج ويحلل الأورام الصلبة وينفع من برد الكبد شرباً وطلاءاً ويحلل الصلابات في ناحية المثانة والرحم وينفع من برودتها ومن برودة الكلى . وذلك كله بعد غسله ويغسل عدة مرات حتى يطفو الدسم .

## □ لبن الضأن :

ينتقل زين الدين بعد ذلك للحديث عن لبن الضأن فيقول : « وأما لبن الضأن فهو أغلظ الألبان وأرطبها فيه من الدسومة مالميس في لبن البقر والمعز ( وهذا صحيح لأن نسبة الدسم في حليب الأغنام يزيد عن ٦ ٪ بينما لا تزيد هذه النسبة في حليب الأبقار والماعز عن ٤ ٪ في أحسن الأحوال ، إضافة الى غناه بالأحماض المعدنية ولونه الأبيض المصفر ) (٦٠) » . يزيد في جوهر الدماغ والنخاع وفي الباه لا سيما عند حلبه ويصفي اللون ويكسب اللحم وينفع أصحاب الدق والشل جيد للسعال والربو نافع من نفث الدم وعلل الصدر وينبغي أن تعلق النعجة لذلك هندباء وكزبرة رطبة ويابسة ولسان الثور والبقلة الحمقاء (٦١) . ويسقى العليل من ذلك اللبن زنة أربعين درهماً الى سبعين برب سوس وصمغ لوز . لكن لبن الضأن بطيء الانحدار غير ملائم للبدن يلهب البطن ويولد فضولاً بلغمية ليس بجيد للمعدة والاكثر منه يهيج الفواق ويورث بياضاً في الجلد ، فينبغي أن يشاب بالماء ليكون ما نال منه البدن أقل ( وهذا صحيح علمياً لأن معدات بعض الناس لا تتحمل شرب لبن الغنم الطسازج ويسبب لها ارباكات معدية لغناه بالدسم والمواد الصلبة الجافة الأخرى . واذا كان لا بد من شربه فيمكن مذاقه بالماء لتخفيف مكوناته قليلاً ) (٦٢) . وتسكينه للعطش أسرع وتبريده أكثر . وأما اللبأ فهو أول اللبن في النتاج يخصب البدن واذا أكل بالعسل انهضم سريعاً واذا لم يؤكل بالعسل كان أبطأ هضماً وأبطأ في تولد الخلط الغليظ وأبطأ في الاتحاد على المعدة والنفوذ في الأمعاء وماؤه ينقي المروق ويصلح مزاج الكبد الحارة وتقول لبأت تلبئاً بالتسكين اذا حلبت الشاة لبأت قاله الجوهري ويسمى المسلكة بارد رطب . لكن اللبأ يضر المرطوبين ويهيج القولنج والفواق ويولد الحصاة ووجع المعدة ويحدث جشأء دخانياً وسدداً وهو أذهب لشهوة الطعام من الجبن غير أنه أسرع نزولاً وأقل تسديداً » . ( اللبأ له تسميات مختلفة الصفة والرسوب وهو أول ما ينزل من قطرات الحليب بعد الولادة يكون غنياً جداً بالبروتينات الهامة لبناء جسم الموالود الجديد خاصة بالفلوبويولين والألبومين ومرتفع في نسبة الدهون أيضاً ومقعم بالأجسام المضادة المانعة التي تحمي الموالود الحديث من هجوم الجراثيم والأوبئة الفتاكة ويستمر نزول اللبأ في الأغنام بين ٧ - ١٠ أيام وفي الأبقار والماعز بين ٣ - ٥ أيام ، يعود بعدها الحليب الى وضعه العادي وتركيبه الطبيعي ولذلك من المهم جداً أن ترضع الأم وليدها الحديث باللبأ لأنه مهم جداً له في أيامه الحرجة الأولى ) (٦٣) .

## □ لحم الماعز :

ينتقل ابن داود بعد ذلك للحديث عن لحم الماعز فيقول : « أما لحم المعز فهو رديء لمن لم يعتده لاسيما التيس فانه شديد اليبس عسر الانهضام مولد للخلط السوداوي والمسن من الاثاث يولد خلطاً ردياً . ولحم كل هرم من الحيوان رديء الحال في انهضامه وفيما يتولد منه من الدم » . ( وهذا صحيح لأن للهرم دوراً في سوء نوعية اللحم وقساوته

وقلة عصيرته ) • « وقال بعضهم واياك ولحم المعز فانه يولد العم والنسيان ويحرك السوداء ويفسد الدم وقال بعضهم وان كان مذبذباً فليس مطلقاً وانما هو للمشايخ والباردي المزاج ولمن لم يعتده » • ( وفي الحقيقة فان لحم الماعز ليس سيئاً أو مذبذباً وانما هو أقل نوعية من لحم الضأن وفيه رائحة زنخة عند الطبخ ) ( ٦٤ ) • ولحم الجدايا أرطب من لحوم الماعز معتدل في الحرو والبرد والرطوبة واليبوسة • والدم المتولد عنه معتدل هو أقرب الأغذية استحالة الى الدم بريء من كل داء لا سيما الرضيع غير قريب عهد بالولادة فهو أسرع هضماً لقله فضوله وقوة اللبن فيه ، موافق لأكثر الناس في غالب الأحوال لأنه لا يسرع بالامتلاء ولا تضعف عليه القوة ولا ينهك البدن لا سيما في الصيف والبلدان الحارة بتليين البطن ، يغذى به صاحب السوداء المحترقة ينفعه نفعاً عجيباً • ( لا شك أن لحوم الحيوانات الرضيعة يعتبر أطيب اللحوم وألذها بسبب العصيرية والطراوة والنكهة المحببة لرائحة الحليب التي تغعم بها اللحوم • ويطلق على هذه الفئة من اللحوم لحم العجول الأبيض White calf beef . الا أن عدم استخدام هذه الطريقة في تسمين الجدايا والخرفان بشكل شائع يرجع الى التكاليف الباهظة التي تتطلبها هذه التربية وخسارة ثمن الحليب الذي تشربه العجول على امتداد ٦ - ٨ أشهر بعد ولا دتها ) ( ٦٥ ) •

وينتقل ابن داود للحديث عن شحم المعز فيقول : « وشحم المعز أقبض في الصيف ويرطب البدن اليابس نافع من قروح الحلق والسعال اليابس ونفث الدم ويحبس النوازل » •

وأما لبن المعز فمعتدل لطيف يطلق البطن ويجلو الآثار القبيحة من الجلد وهو أقل ضرراً للبطن من غيره لأنها ترعى أشياء قابضة كشجر البطم والبلوط والزيتون • ولذلك صار جيداً للمعدة ويدبر البول وينفع من الحمى العتيقة واستطلاق البطن • لأن المعز كثير المشي قليل الشرب ، الحامض منه بطيء الاستمرار • ( لا شك أن حليب الماعز مقبول شربه طازجاً لأن نسبة الدسم فيه منخفضة بين ٣.٢ - ٣.٥ ٪ • ومركباته الصلبة الجافة قريبة - نسبياً - من حليب المرأة ولذلك ينفع الأطفال الرضع ، إضافة الى قلة احتوائه على الفازات • وعادة لا يصنع من حليب الماعز سوى اللبن فقط • ويشرب طازجاً أو يخلط مع حليب الأبقار أو الأغنام أحياناً لتخفيف نسبة مركباته الكيميائية ، وتمتاز حبيبات الدهن فيه بأنها أصغر من مثيلتها في دهن الأبقار لذا فهي أسهل هضماً ، ويمتص بسهولة من جدران الأمعاء • لذا ينصح بشربه للأشخاص ذوي المعدلات الرهيفة كالأطفال والشيوخ والمرضى • وكذلك فان الماعز نادراً ما يصاب بالسل • ولذلك لا يشكل شربه طازجاً خطورة على الانسان من العدوى كما هو الحال في حليب الأبقار • وأخيراً يمتاز حليب الماعز بأن تفاعله (PH) يميل للقلوية ولذلك يعطى طازجاً وبصورة دائمة للأشخاص الذين يعانون من زيادة في حموضة المعدة ) ( ٦٦ ) •

## □ الحواشي :

- ١ - الزركلي • الأعلام •
- ٢ - عمر رضا كخالة • معجم المؤلفين ، جزء ٥ - ٦ •
- ٣ - السخاوي : الضوء اللامع ٤ : ٦٢ ، ٦٣ •
- ٤ - ابن العماد : شذرات الذهب ٧ : ٢٨٨ ، ٢٨٩ •
- ٥ - النعماني : الدارس ٢ : ٢٠٢ ، ٢٠٣ •
- ٦ - حاجي خليفة كشف الظنون ٣٦٩ ، ٧٣٣ ، ١٥١٣ •
- ٧ - البغدادي ايضاح المكنون ١ : ١٣٢ ، ٢٧٨ ، ١٦٢ ، ٣٨٤ ، ٦٠٠ •
- ٨ - بروكلمان • Brockelmann g. II 121 S. II 151, 171 •
- ٩ - اللميري حياة الحيوان الكبرى •
- ١٠ - الجاحظ • الحيوان •
- ١١ - القزويني عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات •
- ١٢ - الطبري : فردوس الحكمة •
- ١٣ - نسخة مصورة بالميكروفيلم عن المخطوط - مكتبة معهد التراث العلمي - جامعة حلب •
- ١٤ - سورة الطور الآية ٢٢ • القرآن الكريم •
- ١٥ - البخاري في الفضائل •
- ١٦ - ابن ماجه ، قال العراقي سنده ضعيف •
- ١٧ - ابن ماجه •
- ١٨ - أخرجه أبو الشيخ في كتاب اخلاق النبي ص ٢٠٩ •
- ١٩ - البخاري النكاح ، مسلم النكاح •
- ٢٠ - سورة البقرة • الآية ٦١ القرآن الكريم •
- ٢١ - الاجترار : هو ارجاع الكتلة الغذائية من الكرش الى الفم لاعادة مضغه جيدا • وتحصل هذه الظاهرة في المجترات ذوات الغرف الأربع في المعدة كالابقار والأغنام والماعز والجاموس والابل والغزلان وغيرها •
- ٢٢ - معيو عادل • تكنولوجيا انتاج اللحم • جامعة حلب ١٩٨٤ •
- ٢٣ - المصدر نفسه •
- ٢٤ - السبع ومزيد • تربية ( المجترات ) • جامعة حلب ١٩٨٧ •
- ٢٥ - المصدر نفسه ص ٣٣١ •
- 26 — Cole, Beef Cattle Univ. of Calif. Davis.
- 27 — Zelenski G. Goat Husbandary, 1981.
- 28 - صقال محمد علي • أساسيات تربية حيوان • جامعة حلب •
- 29 — Dairy Cattle Etgen. New York 1978.
- ٣٠ - السبع ومزيد • أساسيات انتاج حيواني ١٩٨١ •
- ٣١ - الطبراني في الأوسط •
- ٣٢ - السبع مروان ، تربية حيوان - جامعة حلب •
- ٣٣ - أبو الشيخ ص ٢١٧ •
- ٣٤ - أبو الشيخ ص ٢١٦ •
- ٣٥ - السبع ومزيد • تربية حيوان ( مجترات ) - جامعة حلب •
- ٣٦ - سورة هود الآية ٦٩ •

٣٧- ابن ماجة .

٣٨- أبو الشيخ .

٣٩- النسائي الجزء السابع ٢٣٦ .

٤٠- الترمذي وأحمد وابن ماجة والدارقطني وابن حبان .

٤١- السبع ومزيد تربية حيوان ( المجترات ) ١٩٨٧ .

٤٢- مزيد . فيزيولوجيا الحيوانات الزراعية ١٩٨٣ .

٤٣- السبع . علم الحياة الحيوانية ١٩٧٦ جامعة حلب .

44 — Cole. Feef Cattle Univ. of Caliv.

٤٥- السبع مروان . تربية حيوان ١٩٧٧ جامعة حلب .

٤٦- أحمد وابن ماجة والحاكم .

٤٧- السبع مروان . الوراثة الحيوانية . جامعة حلب ١٩٨٩ .

٤٨- طبقات ابن سعد .

٤٩- كرزة أحمد . الكيمياء الحيوية . جامعة حلب ١٩٨١ .

٥٠- درويش محمد يعقبي حسين . انتاج اللحم . ١٩٦٣ .

٥١- المصدر نفسه .

٥٢- السبع . علم الحياة الحيوانية . جامعة حلب ١٩٧٦ .

٥٣- غادري غسان . الدواجن جامعة حلب ١٤٠٢ هـ .

٥٤- محيو عادل . تكنولوجيا انتاج اللحم ، جامعة حلب ١٩٨٤ .

55 — Cartwright. T. Beef Production : Tex. A & M 1979.

٥٦- سورة النحل - آية ٨٠ .

57 — Wool Production Tex A & M. Pol. 1983.

58 — El-Sabeh. Tech. & Physic. Charact. of Wool of Awassy Sheep. J. Res. of Alep. Univ. 8-1986.

٥٩- السبع ومزيد تربية حيوان مجترات - جامعة حلب ١٩٨٧ .

٦٠- حيدر ، كيالي ، محيو . الألبان . جامعة حلب ١٩٨٤ .

٦١- نباتات برية ذات طعوم حريفة تستخدم كتوابل .

٦٢- السبع ومحيو انتاج الحليب . جامعة حلب ١٩٨٩ .

63 — Dairy Cattle. Etgen. New York 1978.

64 — Sheep & Goat. Tex. A & M. Pul. 1983.

65 — Beef Production. Tex. A. & M. Pul. 1983.

66 — Dairy Goat. Tex. A. & M. Pul. 1982.

★ ★ ★

## □ مصطلحات :

- ١ - الدارصيني Cannellierd ceylan . من الفارسية بمعنى خشب الصين . يعد قشرها من أجود أنواع القرفة التجارية .
- ٢ - السذاب Rue (Rata) . نبات من فصيلة السبديات . قوي الرائحة أزهاره صغيرة قلما ترى ، يزرع في أوروبا وآسيا ، له بعض الفوائد الطبية لكن استعماله خطر للغاية .
- ٣ - الزنجبيل Gingembri officinal . نبات هندي الأصل له عروق تسري في الأرض ويتولد فيها عقد حريفة الطعم ، وتتفرع هذه العروق من نبت كالقصب وهي كلمة فارسية - هاضوم طارد للرياح .
- ٤ - الأفوايه : جمع الأفواه والواحد فوه . وهي التوابل .
- ٥ - الأباريز : التوابل وهي ما يطيب به الغذاء .
- ٦ - جوارشنتات : الجوارش نوع من العلاوات .
- ٧ - الاسفيدابجات : جمع اسفيدابجة وهي صنف من أصناف الطيبخ لا يخلو من لحم وتوابل . انظر كتاب الطيبخ لمحمد بن حسن البغدادي ص ٣١ ، وقاموس الأطباء للقوصوني ١ : ٩٠ ، والمعجم المساعد للكرملي ١ : ٢٢١ .

★ ★ ★

## □ المراجع :

- ١ - الزركلي : الأعلام .
- ٢ - عمر رضا كحالة : معجم المؤلفين جزء ٥ - ٦ .
- ٣ - السغاوي : الضوء اللامع ٤ : ٦٢ ، ٦٣ .
- ٤ - ابن العماد : شذرات الذهب ٧ : ٢٨٨ ، ٢٨٩ .
- ٥ - النعيمي : الدارس ٢ : ٢٠٢ ، ٢٠٣ .
- ٦ - حاجي خليفة : كشف الظنون : ٣٦٩ ، ٧٣٣ ، ١٥١٣ .
- ٧ - البغدادي : ايضاح المكنون : ١ : ١٣٢ ، ٢٧٨ ، ١٦٢ ، ٢٨٤ ، ٦٠٠ .
- ٨ - البغدادي : هبة العارفين : ١ : ٥٣٠ ، ٥٣١ .
- ٩ - Brockelmann g. II, 121. S. II. 151, 171. — 9
- ١٠ - الدميري : حياة الحيوان الكبرى .
- ١١ - الجاحظ : الحيوان .
- ١٢ - القزويني : عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات .
- ١٣ - الطبري : فردوس الحكمة .



- ١٤- القرآن الكريم .
- ١٥- الأحاديث النبوية الشريفة .
- ١٦- مكيو عادل : تكنولوجيا انتاج اللحم . جامعة حلب ١٩٨٤ .
- ١٧- السبع ومزيد تربية حيوان ( مجترات ) . جامعة حلب ١٩٨٧ .
- 18 — Cole. Beef Cattle. Univ. of Calif. Davis. 1980.
- 19 — Zelenskig. Goat Husbandary 1981.
- ٢٠- صقال محمد علي : أساسيات تربية حيوان ، جامعة حلب ١٩٧٤ .
- 21 — Dairy Cattle. Etgen. New York, Toronto 1978.
- ٢٢- السبع ومزيد . أساسيات انتاج حيواني . جامعة حلب ١٩٨١ .
- ٢٣- السبع مروان . تربية حيوان . جامعة حلب ١٩٧٧ .
- ٢٤- مزيد مكي . فيزيولوجيا الحيوانات الزراعية . جامعة حلب ١٩٨٣ .
- ٢٥- السبع مروان . علم الحياة الحيوانية . جامعة حلب ١٩٧٦ .
- ٢٦- السبع مروان . الوراثة الحيوانية . جامعة حلب ١٩٨٩ .
- ٢٧- كرزة أحمد . الكيمياء الحيوية . جامعة حلب ١٩٨١ .
- ٢٨- درويش محمد يحيى حسين . انتاج اللحم القاهرة ١٩٦٣ .
- ٢٩- غاردي غسان . الدواجن . جامعة حلب ١٤٠٢ هـ .
- 30 — Cartwright. Beef Production. Tex. A. & M. Univ. 1979.
- 31 — Wool Production Tex. A. & M. Univ. Pul. 1983.
- 32 — El-Sabeh M. Technical & Physical Characters of Wool of Awassy Sheep. J. Res. of Alep. Univ. Ser. Agr. 8-1986.
- ٣٣- حيدر ، كيالي ، معجو الألبان . جامعة حلب ١٩٨٤ .
- ٣٤- السبع ومكيو . انتاج الحليب . جامعة حلب ١٩٨٩ .
- ٣٥- الغطيب درية ، ومعجوب سليمي . الوصلة الى العيب في رصف الطيبات والطيب . تأليف ابن العديم . جزء ١ ، ١٩٨٦ .  
جزء ٢ ، ١٩٨٨ . منشورات معهد التراث العلمي العربي - جامعة حلب - مصادر ودراسات في تاريخ العلوم العربية .
- 36 — Beef Production. Tex. A. & M. Univ. Pul. 1983.
- 37 — Sheep & Goat. Tex. A. & M. Univ. Pul. 1983.
- 38 — Dairy Goat. Tex. A. & M. Univ. Pul. 1982.